

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI  
Datum : 13.06.2025

## **Prüfbericht**                      **25307516 - 006**

Probenbezeichnung : More Protein Pudding\_Neutral\_360g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025024924  
Artikelnummer: XMO10484  
Charge / Lieferantencharge: I9PUN1275N / L2025007  
MHD: 30.11.2026

Auftraggeber-Nr. : I9PUN1275N / L2025007

Verpackung : Fertigverpackung

Probenmenge : 1 x 360 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 14.05.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 14.05.2025 / 13.06.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter [www.gba-group.com/agb](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2



Prüfbericht : 25307516 - 006  
 Probenbezeichnung : More Protein Pudding\_Neutral\_360g

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	447	kJ/Tagesportion	434	160	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	106	kcal/Tagesportion	103	37	I
Fett	0,3	g/Tagesportion	<0,5	0,03	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	max. 0,3	g/Tagesportion	0,2		
Kohlenhydrate	7,9	g/Tagesportion	6,8	2,8	I
Zucker					
Zucker, gesamt	0,7	g/Tagesportion	1,2	0,21	I
Fructose	<0,06	g/Tagesportion			I
Glucose	<0,06	g/Tagesportion			I
Saccharose	<0,06	g/Tagesportion			I
Maltose	<0,15	g/Tagesportion			VII
Lactose	0,72	g/Tagesportion		0,14	I
Eiweiß, F: 6,25	17	g/Tagesportion	17	1,7	I
Ballaststoffe	1,8	g/Tagesportion	2,0	0,63	I
Natrium	0,051	g/Tagesportion		0,0076	I
Salz (aus Natrium)	0,13	g/Tagesportion	0,08	0,02	I
Asche	1,5	g/Tagesportion		0,23	I
Feuchtigkeit	1,6	g/Tagesportion		0,24	VII
Gewicht pro Darreichungsform	30,0	g			
Tagesportion	1	Portion			

Der Gehalt an gesättigten Fettsäuren entspricht höchstens dem Gesamtfettgehalt der Probe. Gemäß Kundenvorgabe wurden die gesättigten Fettsäuren daher nicht analysiert.

### Beurteilung:

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse der untersuchten Nährwert-Parameter den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Hamel, 13.06.2025

*Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*

Prüfbericht : 25307516 - 006  
 Probenbezeichnung : More Protein Pudding\_Neutral\_360g

## Methoden

Parameter	Methode	ER
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Fettsäuren	gemäß Kundenvorgabe <sub>3</sub>	z
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	z
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Gewicht pro Darreichungsform	Angabe gemäß Kundenspezifikation oder Deklaration <sub>99</sub>	q

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor:  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln <sub>5</sub>GBA Pinneberg <sub>99</sub>Auftraggeber/Customer

### MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit  $k = 2$  (95 %), Probenahme nicht inbegriffen  
 VII: Gemäß Expertenschätzung

### Entscheidungsregeln:

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.  
 q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.